FUMEIRO SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

MANUAL DO UTILIZADOR

ASSEMBLEIA - PG 14

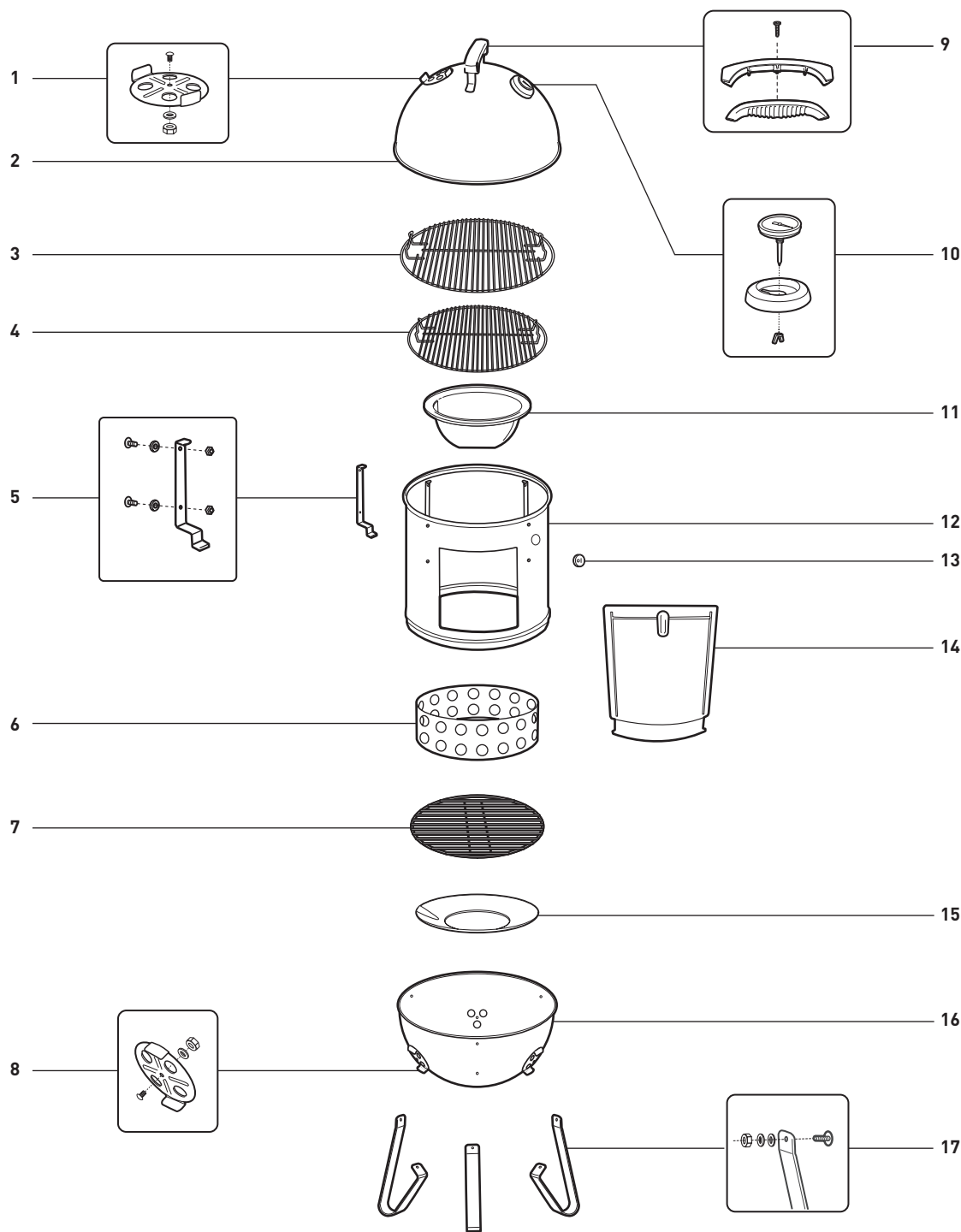
Registrar sua grade online em www.weber.com®

Não eliminar. Este documento contém informações de produto, avisos e chamadas de atenção importantes.
Nota: Não opere este fumeiro até ler o manual do utilizador.

SEGURANÇA GERAL

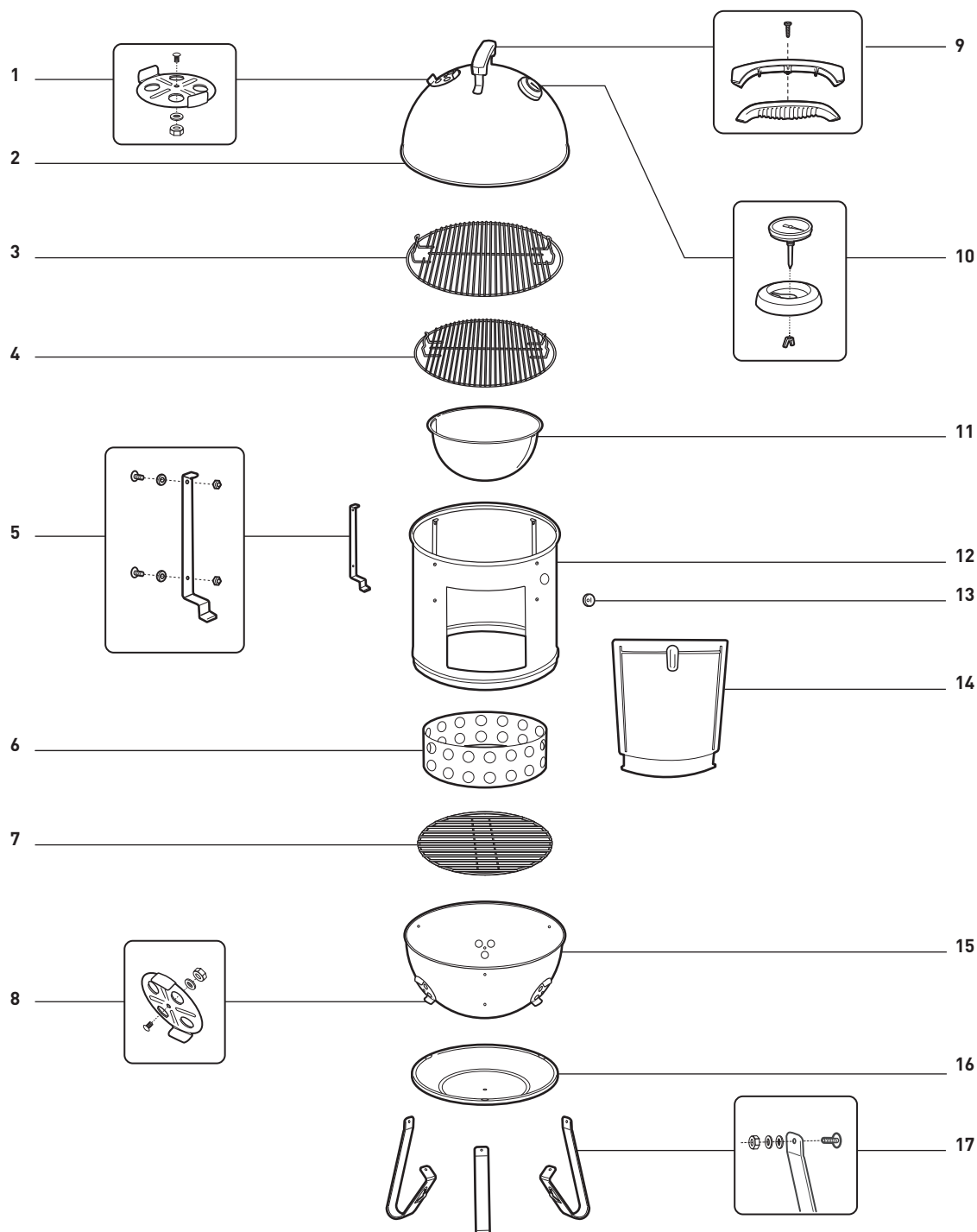
⚠ **PERIGO**

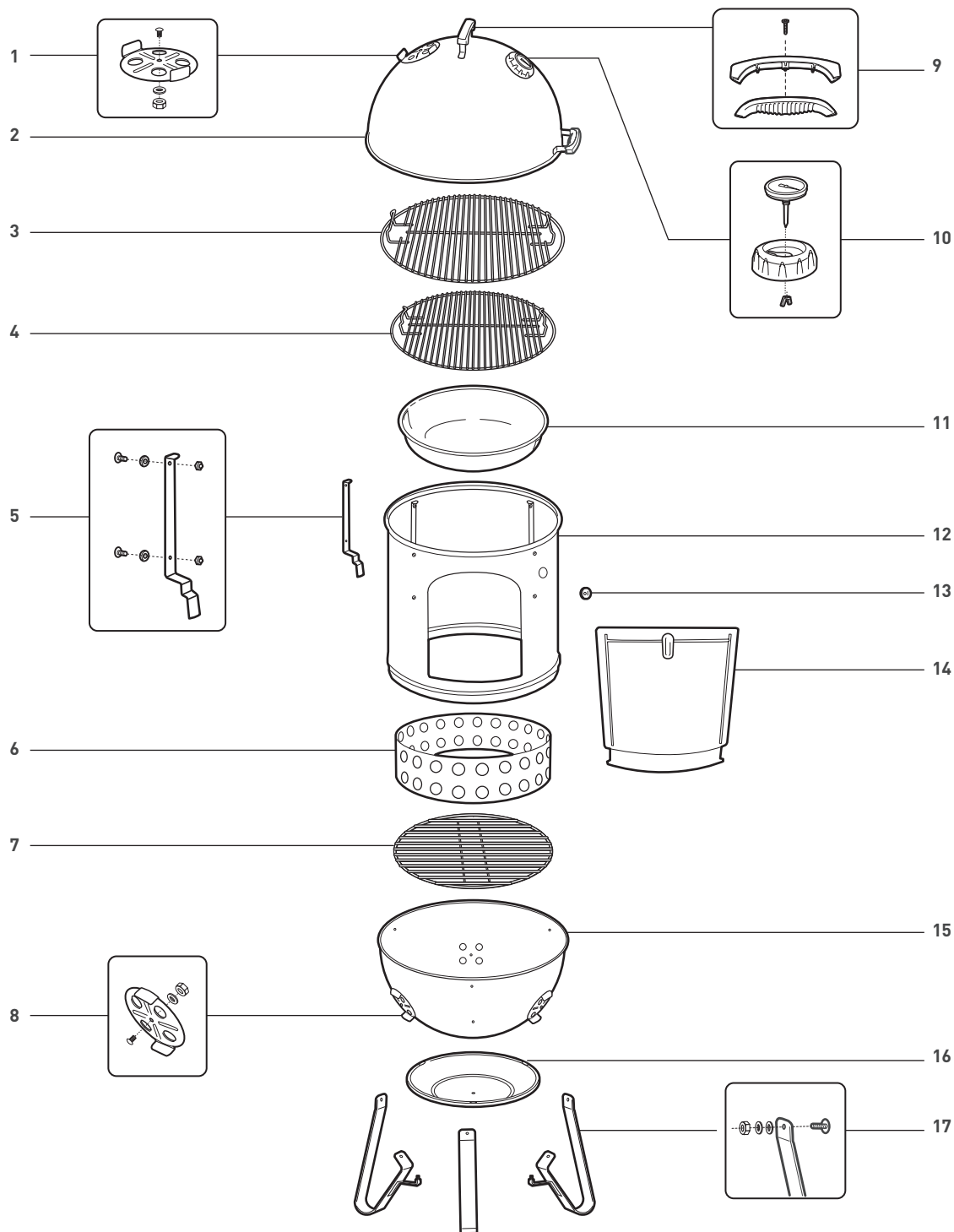
O não cumprimento das recomendações sobre Perigos, Avisos e Chamadas de Atenção contidas neste manual poderá provocar ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais resultantes de possível incêndio.

- ⚠ Não utilize em espaços interiores! Este fumeiro destina-se apenas a uma utilização no exterior. Se for utilizado no interior, acumulará fumos tóxicos e provocará ferimentos corporais graves ou morte.
- ⚠ Nunca utilize carvão impregnado com fluido para acender carvão.
- ⚠ Não adicione fluido para acender o carvão ou carvão embebido em fluido para acender carvão para queimar ou aquecer o carvão.
- ⚠ Não utilize fluido para acender carvão, gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis para acender ou reacender carvão.
- ⚠ Não utilize ou armazene fluido para acender carvão, gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis a uma distância inferior a 1,5 m do fumeiro.
- ⚠ Não abandone crianças ou animais de estimação sem vigilância perto de um fumeiro quente.
- ⚠ ATENÇÃO! Este fumeiro irá aquecer muito, não o mova durante o funcionamento.
- ⚠ Não utilize este fumeiro a uma distância inferior a 1,5 m de materiais combustíveis.
- ⚠ Utilize o fumeiro só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas.
- ⚠ Retire as cinzas após o carvão estar completamente queimado e extinto.
- ⚠ Não use roupa com mangas largas quando acender ou usar o fumeiro.
- ⚠ Não utilize o fumeiro quando houver ventos fortes.
- ⚠ Mantenha o fumeiro sempre nivelado.
- ⚠ Combustão através de produtos produzida com a utilização deste produto contém químicos que, no estado da Califórnia, são considerados como responsáveis por provocar cancro, malformação à nascença ou outros problemas reprodutivos.
- ⚠ Remova a tampa do fumeiro ao acender briquetes de carvão.
- ⚠ Coloque sempre carvão sobre a grelha de carvão e não directamente na taça inferior.
- ⚠ Nunca toque na comida, grelha de carvão ou fumeiro para verificar se estão quentes.
- ⚠ Deve utilizar sempre luvas ou pegas de churrasco para proteger as mãos enquanto utiliza o fumeiro ou ajusta as aberturas de ventilação.
- ⚠ Utilize ferramentas de churrasco adequadas, com pegas longas e resistentes ao calor.
- ⚠ Para extinguir as brasas, coloque a tampa no fumeiro e feche todas as aberturas de ventilação. Não utilize água, uma vez que irá danificar o acabamento esmaltado.
- ⚠ Para controlar os flamejos, coloque a tampa no fumeiro. Não use água.
- ⚠ Manuseie e armazene acendedores eléctricos quentes com cuidado.
- ⚠ Mantenha os cabos eléctricos afastados das superfícies quentes do fumeiro. Encaminhe todos os cabos eléctricos de modo a afastá-los de zonas de passagem.
- ⚠ O revestimento da taça com folha de alumínio irá obstruir o fluxo de ar.
- ⚠ A utilização de objectos afiados para limpar a grelha de confecção ou remover as cinzas irá danificar o acabamento.
- ⚠ A utilização de detergentes abrasivos na grelha de confecção ou no próprio fumeiro irá danificar o acabamento.
- ⚠ Remova todos os resíduos da protecção térmica inferior antes de operar o fumeiro.
- ⚠ AVISO! Mantenha as crianças e animais afastados.
- ⚠ Não utilizar o fumeiro numa mesa.

14.5" (37 cm) / 18.5" (47 cm) / 22.5" (57 cm)

57975
PT 06/24/14

Smokey Mountain Cooker™_14.5 in_XV_053014

1. Montagem do amortecedor
2. Tampa do fumeiro
3. Grelha superior
4. Grelha inferior
5. Suporte e fixadores da grelha
6. Câmara de carvão
7. Grelha de carvão
8. Montagem do amortecedor
9. Pega
10. Termómetro
11. Colector de água
12. Secção central
13. Abertura do termómetro
14. Porta
15. Protecção térmica
16. Taça
17. Pernas e fixadores

1. Montagem do amortecedor
2. Tampa do fumeiro
3. Grelha superior
4. Grelha inferior
5. Suporte e fixadores da grelha
6. Câmara de carvão
7. Grelha de carvão
8. Montagem do amortecedor
9. Pega
10. Termómetro
11. Colector de água
12. Secção central
13. Abertura do termómetro
14. Porta
15. Taça
16. Protecção térmica
17. Pernas e fixadores

22.5" (57CM)

1. Montagem do amortecedor
2. Tampa do fumeiro
3. Grelha superior
4. Grelha inferior
5. Suporte e fixadores da grelha
6. Câmara de carvão
7. Grelha de carvão
8. Montagem do amortecedor
9. Pega
10. Termómetro
11. Colector de água
12. Secção central
13. Abertura do termómetro
14. Porta
15. Taça
16. Protecção térmica
17. Pernas e fixadores

ANTES DE ACENDER

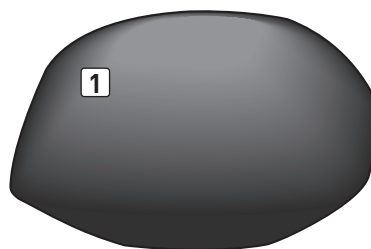
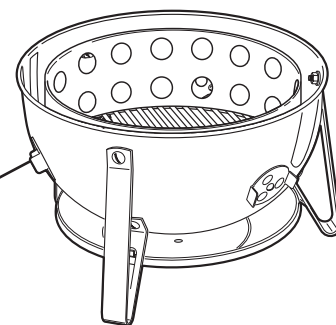
⚠ **Não use fumante em qualquer tabela.**

A) O fumeiro deve ser colocado numa superfície nivelada, resistente ao calor e não combustível, afastado de edifícios e de zonas de circulação. O fumeiro destina-se a utilização no exterior e não é recomendado para utilização em superfícies exteriores atapetadas.

B) Remova a tampa e a secção central antes de acender as briquetes de carvão. A Weber recomenda a utilização de briquetes de cartão **(1)** com o seu fumeiro Weber® Smokey Mountain Cooker™. Não é recomendada a utilização de carvão bruto ou camas de calor.

⚠ **Nunca utilize carvão impregnado com fluido para acender carvão. Caso este aviso não seja respeitado, podem ocorrer ferimentos graves, morte ou incêndios e danos materiais.**

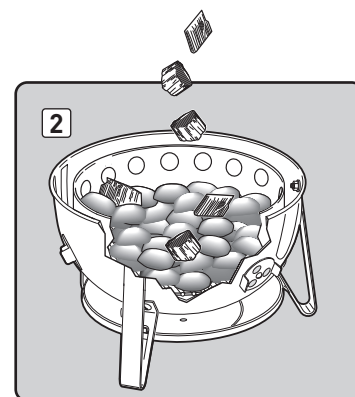
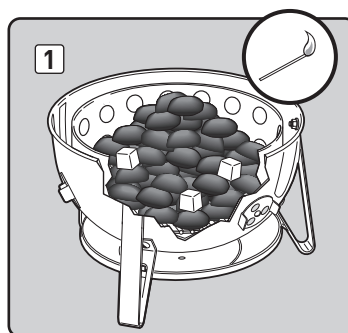
C) Certifique-se de que as cinzas foram removidas da taça inferior e de que a grelha de carvão e a câmara de carvão estão no devido lugar.

D) Abra todas as aberturas de ventilação na parte inferior da taça.

(Tamanho aproximado da briquete)

INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO

A) Encha a câmara de carvão com a quantidade de carvão recomendada no *Guia de fumagem* na página 14. Coloque cartão no centro da grelha de carvão. Distribua cuidadosamente 4-5 cubos de parafina na pilha de carvão e acenda utilizando um isqueiro ou fósforos longos.

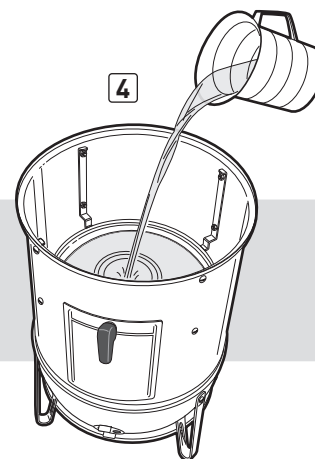
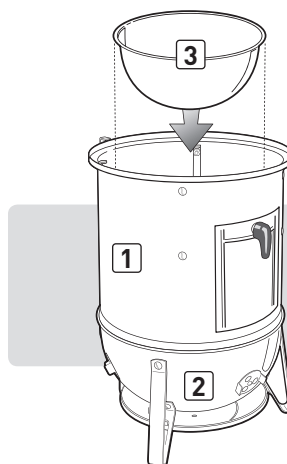
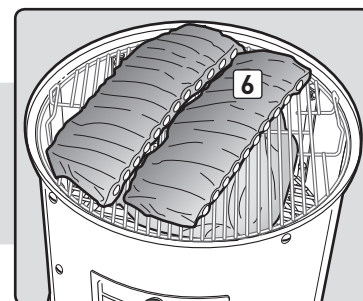
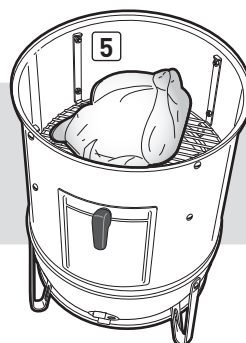
⚠ **Nunca utilize carvão impregnado com fluido para acender carvão. A não observância deste aviso poderá resultar em ferimentos graves, morte ou incêndio, causando danos materiais.**

B) O carvão está pronto quando se começarem a formar cinzas cinzentas na parte superior das brasas. Espalhe as bravas uniformemente sobre a grelha de carvão, com um par de pinças ou uma ferramenta metálica de pegas longas.

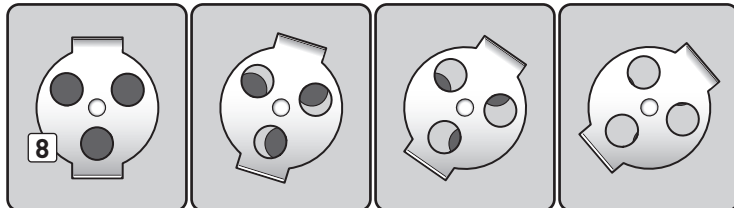
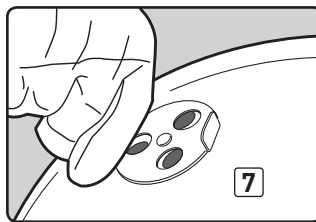
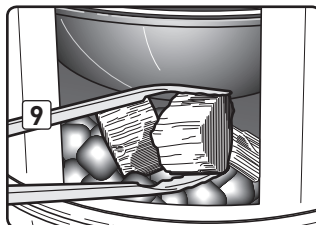
C) Adicione 3-4 pedaços grandes de madeira seca sobre as brasas quentes. Pode adicionar mais se preferir um sabor fumado mais forte.
(Consulte *Sugestões de confecção* e *Guia de fumagem* para mais informações)

INSTRUÇÕES DE FUMAGEM

A) Coloque a secção central **(1)** na secção inferior **(2)**. Coloque o colector de água **(3)** na devida posição nos suportes inferiores na secção central.

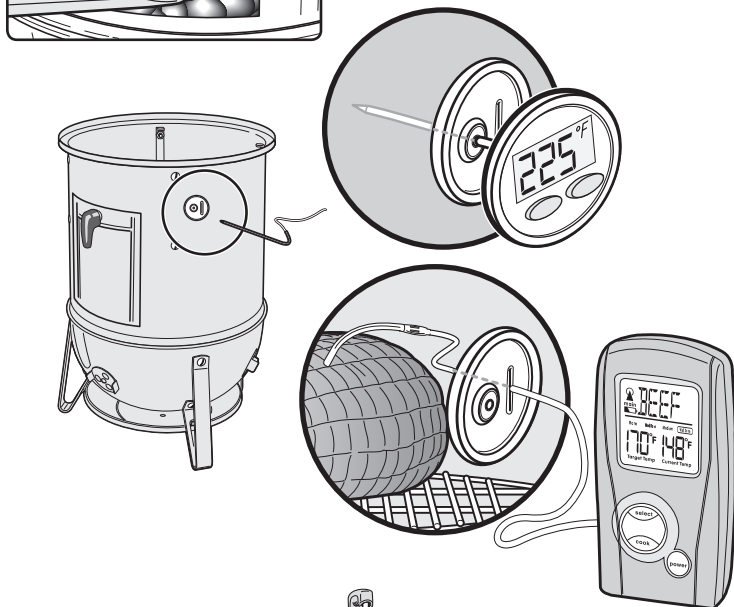
B) Utilizando um recipiente adequado, encha o colector de água. Posicione a grelha inferior directamente acima do colector de água.

⚠ **AVISO: não derrame água sobre as brasas quentes. Isto pode causar a libertação de vapor e cinzas, provocando ferimentos graves ou morte.**

C) Se estiver a cozinhar na grelha superior e inferior, coloque a comida a confeccionar primeiro na grelha inferior. Posicione a grelha superior nos suportes superiores e coloque a comida a confeccionar na grelha superior.
(Consulte *Sugestões de confecção* e *Guia de fumagem* para mais informações)

D) Levante a tampa utilizando a pega, coloque-a sobre a secção central e abra a abertura de ventilação na tampa.
E) As aberturas de ventilação são utilizadas para regular o calor no fumeiro. Ao abrir as aberturas de ventilação a temperatura é aumentada, e ao fechá-las a temperatura diminui.

Uma temperatura de 121°C (250°F) é ideal para a maior parte das carnes. Verifique a temperatura a cada 15 minutos e abra ou feche as aberturas de ventilação inferiores até alcançar e manter a temperatura pretendida. As temperaturas externas e a localização afectam o desempenho do fumeiro. Ajuste os tempos de confecção em conformidade.

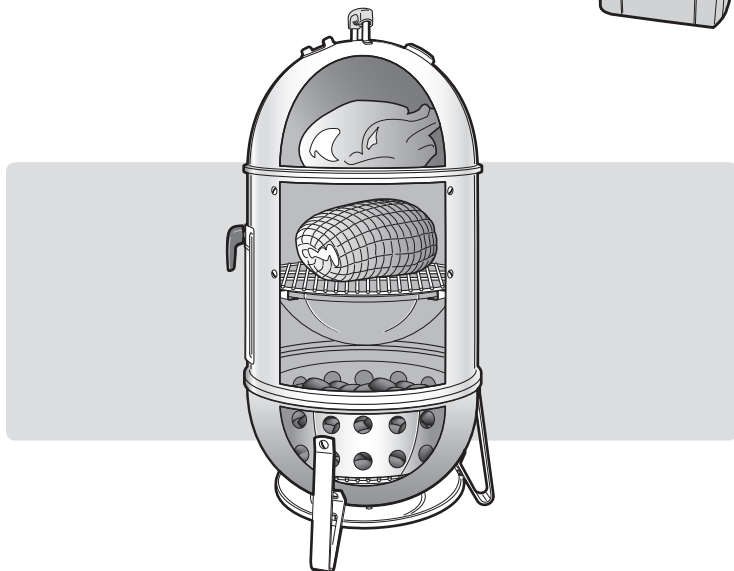
⚠ **AVISO: Utilize sempre luvas de protecção para proteger mãos e ante-braços. Se não respeitar este aviso, podem ocorrer ferimentos graves ou morte.**

ABERTURA DO TERMÓMETRO

A abertura do termómetro aceita vários tamanhos de sondas ou sensores de calor:

- As sondas de pequenas dimensões são introduzidas através do orifício redondo de pequenas dimensões.
- Os sensores de calor, sondas ou sondas duplas de maiores dimensões são introduzidos através da ranhura.

SUGESTÕES DE CONFECÇÃO

- É possível utilizar ambas as grelhas para comida em simultâneo. Ao utilizar apenas uma grelha, recomenda-se a utilização da grelha superior para um mais fácil acesso à comida.
- A adição de comida ao fumeiro vai diminuir a temperatura neste; pode ser necessário tempo adicional.
- Cozinhe sempre com a tampa no fumeiro.
- Resista à tentação de levantar a tampa durante a confecção. De cada vez que a tampa é removida, o tempo de confecção aumenta em 15 a 20 minutos.
- As temperaturas externas e a localização afectam o desempenho do fumeiro. Ajuste os tempos de confecção em conformidade.
- Quando adicionar briquetes de carvão ou pedaços grandes de madeira, verifique o colector de água e adicione a água quente necessária para encher o colector. Utilize a porta na parte da frente do fumeiro para adicionar carvão ou água. Utilize sempre água quente para encher o colector de água.
- Utilizar o fumeiro é uma verdadeira aventura. Experimente com várias temperaturas, madeiras e carnes. Recomenda-se a utilização do manual do fumeiro (mais à frente neste livro) enquanto experimenta. Tome nota dos ingredientes, quantidades de madeira, combinações e resultados para que possa repetir os casos de sucesso.

F) A água no fumeiro é utilizada para manter a temperatura baixa. Verifique o nível da água a cada 3 – 4 horas. Se reparar que as temperaturas estão a aumentar no fumeiro, encha o colector com mais água.
G) Uma vez que a carne crua é mais porosa do que a carne confeccionada, absorve mais fumo da madeira no início do processo de fumeiro. Para adicionar mais madeira, abra a porta lateral e, utilizando pinças, coloque os pedaços de madeira pequenos/grandes sobre as brasas e feche a porta. Certifique-se de que as aberturas de ventilação nas partes inferior e superior do fumeiro estão parcialmente abertas.
H) Quando o processo de fumeiro estiver concluído, esfregue as grelhas com uma escova para grelhas ou folha de alumínio amassada para soltar quaisquer resíduos e feche todas as aberturas de ventilação para extinguir as brasas.

Nota: Não utilize água para extinguir as brasas, pois tal poderá danificar o acabamento de esmalte.

SUGESTÕES ÚTEIS

SUGESTÕES DE SEGURANÇA PARA ALIMENTOS

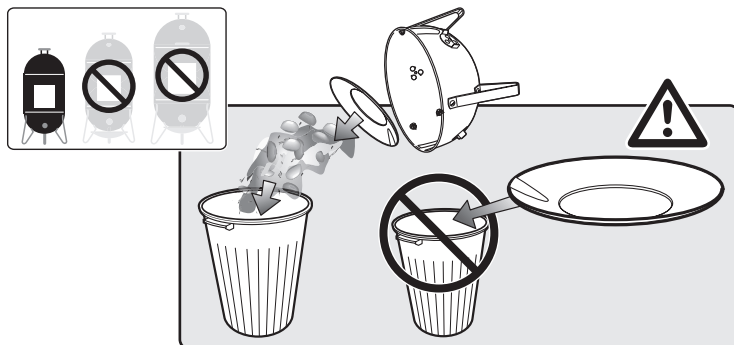
- Lave bem as mãos com água com sabão quente, antes de começar a preparar a refeição e após mexer em carne crua, peixe ou frango.
- Não descongele carne, peixe ou frango à temperatura ambiente. Descongele a carne no frigorífico.
- Nunca coloque comida cozinhada no mesmo prato que a comida crua.
- Lave todos os pratos e utensílios de cozinha que estiveram em contacto com a carne crua ou peixe, utilizando água com sabão quente e enxagúe.

CAPACIDADE TOTAL DE CARVÃO (APROXIMADA)	
DIÂMETRO DO FUMEIRO	**CAPACIDADE DA CÂMARA DE CARVÃO**
37 cm (14,5 polegadas)	110 briquetes
47 cm (18,5 polegadas)	220 briquetes
57 cm (22,5 polegadas)	330 briquetes

MANUTENÇÃO FÁCIL DO FUMEIRO

Dê mais anos de vida útil ao seu fumeiro Weber® Smokey Mountain Cooker™ limpando-o cuidadosamente uma vez por ano.

É fácil de fazer:

- Certifique-se de que o fumeiro e os carvões estão totalmente extintos.
- Retire as grelhas de confecção e de carvão.
- Retire as cinzas.
- Lave o fumeiro com um detergente suave e água. Passe bem por água limpa e seque.
- Não é necessário lavar a grelha de confecção após cada utilização. Basta soltar os resíduos com uma escova para grelhas ou uma folha de alumínio amassada, depois limpe com papel de cozinha.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO
A temperatura continua a aumentar, apesar de as aberturas de ventilação inferiores estarem fechadas	Verifique o nível da água no colector de água. Adicione água quente se o nível estiver baixo.
A temperatura está demasiado baixa	A) Abra as aberturas de ventilação inferiores. B) Misture as brasas para retirar a cinza acumulada à volta destas. C) Durante períodos de fumagem mais longos, verifique os níveis de carvão a cada 3-4 horas e adicione briquetes de acordo com a tabela abaixo:

DIÂMETRO DO FUMEIRO	BRIQUETES DE CARVÃO UNITÁRIOS
37 cm (14,5 polegadas)	Adicione 8-10 briquetes
47 cm (18,5 polegadas)	Adicione 12-14 briquetes
57 cm (22,5 polegadas)	Adicione 18-20 briquetes

Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através da informação de contacto contida no nosso website. Aceda a www.weber®.com.

GARANTIA

A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garante ao COMPRADOR ORIGINAL deste fumeiro Weber® Smokey Mountain Cooker™ que estará livre de defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma:

Grelhas de confecção/carvão:	2 anos
Taça e tampa contra ferrugem/fissuras provocadas pelo calor:	10 anos
Pegas de nylon:	10 anos
Todas as restantes peças:	2 anos

Quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento. A Weber poderá solicitar-lhe que faça prova da data de compra. PARA ISSO, GUARDE O TALÃO DE COMPRA OU A FACTURA E DEVOLVA IMEDIATAMENTE O CARTÃO DE REGISTO DE GARANTIA LIMITADA.

Esta garantia limitada restringir-se-á à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com o frete ou despesas de envio por sua conta.

Esta garantia limitada não abrange quaisquer falhas ou dificuldades de utilização devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorrecta, vandalismo,instalação incorrecta ou manutenção ou serviço incorrectos, ou caso não tenha sido efectuada a manutenção de rotina e normal.

A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada.

Não existem outras garantias expressas excepto as mencionadas no presente documento e quaisquer garantias implícitas aplicáveis de comercialização e adequabilidade possuem uma duração limitada ao período de cobertura desta Garantia Limitada expressa por escrito. Em algumas regiões não é permitida a limitação da duração de uma garantia implícita, pelo que esta limitação poderá não ser aplicável no seu caso.

A Weber não é responsável por quaisquer danos especiais, indirectos ou consequenciais. Em algumas regiões não é permitida a exclusão ou limitação de danos indirectos ou consequenciais, pelo que esta limitação ou exclusão poderá não ser aplicável no seu caso.

A Weber não autoriza qualquer pessoa ou empresa a assumir em seu nome qualquer outra obrigação ou responsabilidade ligada à venda, instalação, utilização, remoção ou substituição deste equipamento: essa representação não implica qualquer vínculo para a Weber.

Visite www.weber.com®, seleccione o seu país e registe o seu aparelho hoje mesmo.

GUIA DE FUMAGEM

Diferentes madeiras vão deixar uma variedade de sabores. É melhor fazer algumas experiências para encontrar o tipo de madeira, os combinação de madeiras, de que mais gosta. Comece com a menor quantidade de pedaços grandes de madeira; é possível adicionar mais a seu gosto.

Experimente com diferentes variedades de madeira e quantidades utilizadas. Pode também adicionar ao carvão folhas de louro, dentes de alho, folhas de menta, casca de laranja ou limão e várias especiarias para adicionar sabor. Mantenha um registo das experiências; é fácil esquecer o que fez da última vez.

TIPO DE MADEIRA	CARACTERÍSTICAS	COMBINAÇÕES DE COMIDA
Nogueira	Sabor picante, fumado, semelhante a bacon.	Carne de porco, frango, carne de vaca, caça, queijos
Noz-pecã	Rica e mais subtil do que a nogueira, mas de sabor semelhante. Queima fria, pelo que é ideal para fumagem de calor muito baixo.	Carne de porco, frango, borrego, peixe, queijos
Algarobo	Sabor mais doce e delicado do que a nogueira. Tem tendência a queimar quente, pelo que deve ser utilizada com cuidado.	A maioria das carnes, especialmente carne de vaca. A maioria dos vegetais.
Amieiro	Sabor delicado que melhora carnes mais leves.	Salmão, peixe-espada, esturjão, outro peixe. Também é boa para frango e carne de porco.
Ácer	Sabor suavemente fumado e doce.	Carne de aves, vegetais, presunto Experimente misturar ácer com espiga de milho para presunto ou bacon.
Cerejeira	Sabor fumado e frutado, ligeiramente doce.	Carne de aves, aves de caça, carne de porco
Macieira	Sabor fumado e frutado, ligeiramente doce mas mais denso.	Carne de vaca, carne de aves, aves de caça, carne de porco (especialmente presunto)

Evite sempre madeiras suaves e resinosas, como de pinheiro, cedro e aspen. ⚠ **AVISO: Nunca utilize madeira que tenha sido tratada ou exposta a químicos.**

Os seguintes cortes, espessuras, pesos, quantidades de carvão e tempos de confecção são apenas orientações e não regras rígidas e rápidas. Os tempos de confecção são afectados por diversos factores, tais como a altitude, o vento, a temperatura exterior e o grau de assadura desejado.

Os tempos de confecção de carne de vaca são indicados pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos da América para um grau de assadura médio, caso não haja indicação contrária. Os tempos de confecção indicados destinam-se a comidas que tenham sido totalmente descongeladas.

PEIXE	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO			TEMPO DE CONFECÇÃO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/GRAU DE ASSADURA
		14,5" (37 CM)	18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Inteiro, pequeno	grill completo	35 briquetes	50 briquetes	75 briquetes	1 - 1½ hora	2 - 4	escamar com um garfo
Inteiro, grande	1,35-2,70 kg	35 briquetes	50 briquetes	75 briquetes	3-4 horas	2 - 4	escamar com um garfo
Lagosta e camarão	grill completo	35 briquetes	50 briquetes	75 briquetes	1 hora	2 - 4	duro e rosa

CARNE DE AVES	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO			TEMPO DE CONFECÇÃO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/GRAU DE ASSADURA
		14,5" (37 CM)	18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Frango, inteiro	2 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	2½ - 3½ hora	1 - 3	73,89°C (74°C) médio
Peru, inteiro	3,60-5,40 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	4-5 horas	2 - 4	74°C (165°C) médio
Peru, inteiro	5,40-8,10 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	8-10 horas	3 - 5	74°C (165°C) médio
Pato, inteiro	1,35-1,80 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	2 - 2½ hora	3 - 4	82,22°C (82°C) médio

CARNE DE PORCO	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO			TEMPO DE CONFECÇÃO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/GRAU DE ASSADURA
		14,5" (37 CM)	18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Assado de carne de porco	1,80-3,60 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	5-6 horas	3 - 5	76°C (170°F) bem passado
Costeletas de porco	grill completo	35 briquetes	50 briquetes	75 briquetes	4-6 horas	2 - 4	a carne começa a soltar-se dos ossos
Presunto, fresco inteiro	4,50-8,10 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	8-12 horas	2 - 4	76°C (170°F) bem passado
Pá de porco	1,80-3,60 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	8-12 horas	3 - 5	87,78°C (88°C) bem passado

ARNE DE VACA	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO			TEMPO DE CONFECÇÃO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/ GRAU DE ASSADURA
		14,5" (37 CM)	18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Peito de carne de vaca	2,25-2,70 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	6-8 horas	3 - 5	88°C (190°F) bem passado
Assado de borrego, caça	2,25-3 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	5-6 horas	3 - 5	71°C (160°F) médio
Grandes pedaços de caça	3-4 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	6-8 horas	3 - 5	76,67°C (76°C) bem passado
Costeletas de carne de vaca	grill completo	35 briquetes	50 briquetes	75 briquetes	6-7 horas	2 - 4	71°C (160°F) bem passado

ASSEMBLEIA

ASSEMBLEIA

1
- 7/16"
6 -
2
1

2

3

4
- 7/16"
8 -

5

6

7

8

1

2

- 7/16"

6 -

2

1

3

4

- 7/16" 8 -

5

6

7

8

1

2

- 7/16"

6 -

3

4

- 7/16" 8 -

5

6

7

8